



Château d'Estoublon

Baux de Provence AOP (Biodynamisch)

Beschreibung:

Aromenprofil:

Ein Wein von purpurrot schimmernder Farbe. In der Nase zeigt er sich charmant mit Noten von Brombeeren, Lakritz, Zedernholz und süssen Gewürzen wie Nelken. Am Gaumen entfalten sich Aromen roter Früchte wie Himbeeren, begleitet von würzigen Nuancen der Mourvèdre-Traube. Die Tannine sind fein und seidig. Eine edle und zurückhaltende Holznote sorgt für eine perfekte Balance.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Schweinsschnitzel, Trockenfleisch (Jambon de Bayonne), Cassoulette, würzigen Crêpes (z.B. mit Ratatouille, Spinat oder Speck), Hackbraten oder Camembert. Ebenso passend zu sommerlichen Picknicks sowie zu Pizza und Pasta.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache Noir

Artikelnummer: 0188122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château d'Estoublon

Baux de Provence AOP (Biodynamisch)

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.